Mandeļu šokolādes kūka

4 + 60 MIN

Kūkai:

200g šokolādes
6 lielas olas
200ml cukura
50ml kviešu miltu
300ml mandeļu miltu (120g)
50g sviesta
Pannas ietaukošanai: sviests + drumstalas vai mannā

Pildījumam:

120g šokolādes
100ml saldā krējuma

Dekorējumam:

100ml ūdens
100ml cukura
1 apelsīns bez mizas

Pagatavošana:

1. Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 180 grādiem. Ietaukojiet kūkas pannas pamatni (26cm diametrā vai mazā kantainā kūku panna) un izklājiet ar mannā vai drumstalām

2. Atdaliet olu dzeltenumus no baltumiem. Baltumus saputojiet stingrās putās ar cukuru, olu dzeltenumus saputojiet atsevišķi

3. Šokolādi izkausējiet kopā ar sviestu un pievienojiet olu dzeltenumiem. Pievienojiet miltus un mandeļu pulveri, lēnām iecilājiet saputotos olu baltumus

4. Ielejiet mīklu formā. Cepiet cepeškrāsnī aptuveni stundu.

5. Atļaujiet kūkai nedaudz atdzist un tad sagrieziet to trīs daļās horizontāli - lai veidotos trīs kūkas kārtas

6. Maisot katliņā, uzkarsējiet saldo krējumu. Atsevišķā katliņā izkausējiet šokolādi un pievienojiet uzkarsētajam krējumam, turpiniet kārtīgi maisīt, līdz maisījums kļūst staipīgs un spīdīgs

7. Smērējiet pagatavoto krēmu starp kūkas kārtām un novietojiet aukstumā, lai pildījums sacietē.

8. Gatavo kūku pārklājiet ar kausētu šokolādi. Dekorējiet vai pasniedziet ar cukurā marinētām apelsīnu daiviņām: uzvāriet 100ml ūdens ar 100ml cukura. Nomizojiet apelsīnu, sadaliet to daiviņās un ievietojiet sīrupā.